

ПРОГРАМ
МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И
МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА ЗА 2018. ГОДИНУ

**I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга
безбедности хране биљног и мешовитог порекла
за 2018. годину**

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2018. годину („Службени гласник РС”, број 113/17), у оквиру Раздела 24 – Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Глава 24.3 – Управа за заштиту биља, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика, Функција 420 – Пољопривреда, шумарство, лов и риболов, Програмска активност/Пројекат 0005 – Фитосанитарна инспекција, Економска класификација 424911 – Специјализоване услуге у износу од 311.036.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 311.036.000 динара расподељују се у одговарајућим износима за пострегистрациону контролу средстава за заштиту биља, контролу хране биљног и мешовитог порекла и хране за животиње биљног порекла при увозу, контролу ГМО, од чега за Програм мониторинга у износу од 19.288.010 динара.

II. Мере које ће се предузети у случају присуства микробиолошких и хемијских опасности

У случају да се утврди присуство микробиолошких и хемијских опасности, односно неусаглашености са прописаним вредностима, надлежни орган спроводи активности како би осигурао да субјект у пословању храном уклони неусаглашеност, узимајући у обзир степен неусаглашености и претходне случајеве неусаглашености истог субјекта у пословању, и то:

- 1) мере, укључујући узимање службеног узорка за које се сматра да су потребне како би се осигурала безбедност хране;
- 2) забрану стављања у промет, ако је примењиво;
- 3) мере којима се дозвољава употреба хране биљног и мешовитог порекла у сврху која се разликује од њене првобитне намене;
- 4) мере којима се забрањује рад или налаже затварања читавог објекта за производњу хране или једног њеног дела на одређен временски период;
- 5) друге мере и предузима друге одговарајуће радње.

III. Структура органа и организација за спровођење Програма мониторинга

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко фито-санитарних и пољопривредних инспектора.

Лабораторијска испитивања спровode лабораторије које су изабране путем конкурса у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

Циљеви спровођења Програма мониторинга су:

- 1) утврђивање нивоа контаминената, остатака средстава за заштиту биља и трендова учесталости појаве микроорганизама у храни биљног и мешовитог порекла;
- 2) прикупљање података из мониторинга који се користе за анализу ризика, за поједине категорије хране и на тај начин доприносе повећању заштите здравља и других интереса потрошача;
- 3) провера важећих стандарда и максимално дозвољених количина прописаних за поједине врсте хране.

IV. Други параметри од значаја за спровођење Програма мониторинга

1. План мониторинга

План узимања узорака за микробиолошка испитивања и за хемијска испитивања – контаминенти и остаци средстава за заштиту биља дат је у Табели 1 – План мониторинга, овог програма.

2. Услови и начин узимања, чувања и испитивања узорака

1) Поступак за узимање узорака

Узимање узорака хране биљног и мешовитог порекла за потребе спровођења мониторинга обавља фитосанитарна и пољопривредна инспекција.

Инспектор узима службене узорке у складу са условима који су прописани у овом одељку.

У случају да се утврди присуство микробиолошких и хемијских опасности, инспектор спроводи поновљено (циљано узорковање), у количини од пет јединица узорка.

Узорци за микробиолошка испитивања узимају се асептично помоћу стерилног прибора, у стерилне посуде/стерилне кесе, водећи рачуна да не дође до контаминације узорка из околине и/или са површине амбалаже.

Узорци за хемијска испитивања пакују се у паковања која су хемијски неутрална.

2) Обележавање и паковање узорака

Након узорковања, узети узорак обележава се одговарајућом ознаком и шифром.

Узорак се доставља лабораторији уз записник о узимању узорака хране чија је садржина дата у Табели 2 – Записник о узимању узорака хране, овог програма.

3) Чување и транспорт свих врста узорака

Чување и транспорт узорака до почетка лабораторијских испитивања треба да буде такав да не дође до промена интегритета узорка, контаминације узорка, промене његових сензорских карактеристика.

Узорци за микробиолошка испитивања транспортују се на начин да транспортна посуда и/или возило за транспорт одржавају температуру хране до +4°C, односно замрзнутих производа до – 18 °C.

Узорци за хемијска испитивања се не замрзавају.

Узорци морају бити допремљени у лабораторију у што краћем временском периоду, не дужем од 24 часа од тренутка узимања. Током транспорта и чувања замрзнутих узорака до испитивања не сме доћи до замрзавања. Категорије хране које су подложне квари треба доставити у лабораторију при температури од 0 до 4 °C и започети испитивање у периоду не дужем од 36 часова од пријема у лабораторију.

Транспорт и чување узорака до почетка микробиолошких испитивања у лабораторији спроводи се у складу са стандардом ISO/ DIS 7218: Микробиологија хране и хране за животиње – општа правила за микробиолошка испитивања.

4) Испитивање узорака хране биљног и мешовитог порекла

Испитивање узорака хране биљног и мешовитог порекла врши се у лабораторијама, које су у обавези да резултате испитивања достављају надлежном органу без одлагања, а најкасније до 14 дана од дана узорковања.

У току спровођења Програма мониторинга методе које се користе за испитивање узорака морају бити акредитоване у складу са захтевима прописа којим се уређује безбедност хране.

Лабораторије до 31. марта текуће године за претходну годину достављају надлежном органу годишњи извештај о спровођењу мониторинга, резултатима испитивања, броју неусаглашених узорака, броју узорака неадекватних за испитивање, као и методама које су коришћене за испитивање узорака.

5) Начин извештавања

Извештај о спровођењу Плана мониторинга доставља се надлежном органу на кварталном нивоу у форми збирне табеле чија је садржина дата у Табели 3 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга, овог програма.

Табела 1

ПЛАН МОНИТОРИНГА

Табела 1.1. – План узимања узорака за микробиолошка испитивања

Редни број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)	Опасност	Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Напомена	Узоркује	Лабораторија
1.	1a Малина	Норовирус	Складиштење и дистрибуција	Одсуство	250	Испитује се и хепатитис А	Фитосанитарна инспекција	Институт за хигијену и технологију меса
	1б Купина	Норовирус	Складиштење и дистрибуција	Одсуство	50	Испитује се и хепатитис А	Фитосанитарна инспекција	Институт за хигијену и технологију меса

Редни број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)	Опасност	Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Напомена	Узоркује	Лабораторија
2.	Фини пекарски производи, посластичарски производи – Остали посластичарски производи – <i>дубоко замрзнуте торте са воњним и чоколадним филмом</i>	Укупан број микроорганизама (микроорганизми наведени у произвођачким спецификацијама)	Увоз	Микроорганизми наведени у произвођачким спецификацијама	50	Испитују се и остали параметри безбедности хране	Фитосанитарна инспекција	Институт за хигијену и технологију меса

Табела 1.2. План узимања узорака за хемијска испитивања

Табела 1.2.1. План узимања узорака за испитивање контаминената – микотоксини у кукурузу

Редни број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)	Опасност	Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Напомена	Узоркује	Лабораторија
3.	Непрерађени кукуруз (односно кукуруз који је предмет сортирања или се другачије физички (механички) обрађују пре употребе за исхрану људи или коришћења као састојак хране, осим непрерађеног кукуруза намењеног за прераду влажним млевењем)	Микотоксини: афлатоксин B ₁	Складиштење и дистрибуција	5,0 µg/kg	400	Кукуруз рода 2017. године	Фитосанитарна инспекција	Градски завод за јавно здравље, Београд и Институт за хигијену и технологију меса
		Микотоксини: афлатоксин – сума B ₁ , B ₂ , G ₁ и G ₂	Складиштење и дистрибуција	10,0 µg/kg				
		Микотоксини: деоксиниваленол	Складиштење и дистрибуција	1.750 µg/kg				
		Микотоксини: зеараленон	Складиштење и дистрибуција	350 µg/kg				
		Микотоксини: фумонозини – сума B ₁ и B ₂	Складиштење и дистрибуција	4.000 µg/kg	600	Кукуруз рода 2018. године	Фитосанитарна инспекција	Градски завод за јавно здравље, Београд
3б	Непрерађени кукуруз (односно кукуруз који је предмет сортирања или се другачије физички (механички) обрађују пре употребе за исхрану људи или коришћења као састојак хране, осим непрерађеног кукуруза намењеног за прераду влажним млевењем)	Микотоксини: афлатоксин B ₁	Складиштење и дистрибуција	5,0 µg/kg				
3с		Микотоксини: афлатоксин – сума B ₁ , B ₂ , G ₁ и G ₂	Складиштење и дистрибуција	10,0 µg/kg				

Табела 1.2.2. План узимања узорака за испитивање контаминената – микотоксини у производима од кукуруза

Редни Број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)	Опасност	Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Узоркује	Лабораторија
4.	Кукуруз за непосредну исхрану људи, производи на бази кукуруза намењени за непосредну исхрану људи, осим житарица за доручак на бази кукуруза и снек производа од кукуруза	Микотоксини: фумонозини – сума B ₁ и B ₂	Складиштење и дистрибуција	1.000 µg/kg	30	Пољопривредна инспекција	СП Лабораторија, Бечеј
	Све житарице и сви производи житарица, укључујући и прерађене производе на бази житарица, осим кукуруза и пиринча који су предмет сортирања или се другачије физички (механички) обрађују пре употребе за исхрану људи или коришћења као састојак хране	Микотоксини: афлатоксин – B ₁	Складиштење и дистрибуција	2,0 µg/kg			
		Микотоксини: афлатоксин – сума B ₁ , B ₂ , G ₁ и G ₂	Складиштење и дистрибуција	4,0 µg/kg			
		Микотоксини: зеараленон	Складиштење и дистрибуција	100 µg/kg			
4г	Кукуруз намењен за непосредну исхрану људи, снек производа од кукуруза и житарице за доручак на бази кукуруза	Микотоксини: деоксиниваленол	Складиштење и дистрибуција	500 µg/kg			

Редни број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)	Опасност	Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Узоркује	Лабораторија
4.	Житарице за доручак на бази кукуруза и снек производа од кукуруза	Микотоксини: фумонозини – сума B ₁ и B ₂	Складиштење и дистрибуција	800 µg/kg	30	Пољопривредна инспекција	СП Лабораторија, Бечеј
	Све житарице и сви производи житарица, укључујући и прерађене производе на бази житарица, осим кукуруза и пиринча који су предмет сортирања или се другачије физички (механички) обрађују пре употребе за исхрану људи или коришћења као састојак хране	Микотоксини: афлатоксин – B ₁	Складиштење и дистрибуција	2,0 µg/kg			
		Микотоксини: афлатоксин – сума B ₁ , B ₂ , G ₁ и G ₂	Складиштење и дистрибуција	4,0 µg/kg			
		Микотоксини: зеараленон	Складиштење и дистрибуција	100 µg/kg			
	Хлеб (укључујући мале пекарске производе), пециво, кекс, снек производа од житарица и житарице за доручак	Микотоксини: деоксиниваленол	Складиштење и дистрибуција	500 µg/kg			
4.	4д	Пастеризовани и стерилизовани производи од поврха: лименке и стакленке са кукурузом шећером и мешавине поврха које садрже кукуруз шећерац	Микотоксини: афлатоксин – B ₁	Складиштење и дистрибуција	2,0 µg/kg	30	Центар за испитивање намирница, Београд
	4и	Све житарице и сви производи житарица, укључујући и прерађене производе на бази житарица, осим кукуруза и пиринча који су предмет сортирања или се другачије физички (механички) обрађују пре употребе за исхрану људи или коришћења као састојак хране	Микотоксини: афлатоксин – сума B ₁ , B ₂ , G ₁ и G ₂	Складиштење и дистрибуција	4,0 µg/kg		

Редни број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)			Опасност	Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Узоркује	Лабораторија
4.	4ј	Житарице намењене за непосредну исхрану људи, брашно, мекиње и клице као коначни производи стављен на тржиште за непосредну исхрану људи, осим фракција млевеног кукуруза	Пастеризовани и стерилизовани производи од поврћа: <i>лименке и стакленке са кукурузом шећером и мешавине поврћа које садрже кукуруз шећерац</i>	Микотоксини: деоксиниваленол	Складиштење и дистрибуција	750 µg/kg	30 (15 – лименке и стакленке и 15 – смрзнути кукуруз шећерац и мешавине)	Пољопривредна инспекција	Центар за испитивање намирница, Београд
	4к	Житарице намењене за непосредну исхрану људи, брашно, мекиње и клице као коначни производи стављен на тржиште за непосредну исхрану људи, осим фракција млевеног кукуруза		Микотоксини: зearаленон	Складиштење и дистрибуција	75 µg/kg			
	4л	Кукуруз за непосредну исхрану људи, производи на бази кукуруза намењени за непосредну исхрану људи	Смрзнуто поврће: <i>смрзнути кукуруз шећерац и мешавине смрзнутог поврћа које садрже кукуруз шећерац</i>	Микотоксини: фумонозини – сума B ₁ и B ₂	Складиштење и дистрибуција	1.000 µg/kg			

Табела 1.2.3. – План узимања узорака за испитивање контаминената, тешки метали – кадмијум и бакар

Редни број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)			Опасност	Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Напомена	Узоркује	Лабораторија
5.	5а	Фини пекарски производи; снек производи; ликантни производи од кромпира	<i>Чипс и чипс производи, укључујући и тортљица чипс</i>	Тешки метали: кадмијум, укључујући и остале параметре безбедности хране	Објекти за производњу складиштење и дистрибуцију, увоз	0,10 mg/kg за кромпир	30 (15 – чипс; 15 – чипс производи)	Лабораторије узимају у обзир промене концентрације контаминаната изазване прерадом, релативан садржај састојака у производу и границу квантификације. Субјекат у пословању храном, чији производ се испитује, обезбеђује неопходну концентрацију или фактор разблажења	Пољопривредна инспекција	Институт за хигијену и технологију меса
	5б	Какао производи, чоколадни производи, производи слични чоколадним и крем производи, какао производи – Какао прах који се продаје крајњем потрошачу или као састојак у заслађеном какао праху који се продаје крајњем потрошачу (чоколадни напизи)	<i>Какао у праху и чоколада у праху</i>	Тешки метали: кадмијум	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију, увоз	0,20 mg/kg до 31. децембра 2018. године 0,60 mg/kg од 1. јануара 2019. године	50 (25 – какао прах; 25 – чоколада у праху)	Испитују се и остали параметри безбедности хране	Пољопривредна инспекција	Институт за хигијену и технологију меса
	5в	Производи од воћа и поврћа, смрзнути производи	<i>Дубоко смрзнути спанаћ</i>	Тешки метали: кадмијум	Објекти за производњу складиштење и дистрибуцију, увоз	0,20 mg/kg	20	Испитују се и остали параметри безбедности хране	Пољопривредна инспекција	Институт за хигијену и технологију меса
	5г	Фини пекарски производи, снек производи – пржени и сувопечени плодови, семенке и сродне производе	<i>Кикирики, лешник, бадем, пистаћи, пекан орах, индијски орах, бразилски орах, семенке сунцокрета, семенке бундеве, семенке соје</i>	Тешки метали: бакар	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију, увоз	10,0 mg/kg	60	Испитују се и остали параметри безбедности хране	Пољопривредна инспекција	Центар за испитивање намирница, Београд

Табела 1.2.4. План узимања узорака за испитивање контаминената процеса производње – акриламид

Редни број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)		Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Напомена	Узоркује	Лабораторија
6.	Фини пекарски производи, снек производи-кекс и сродни производи	<i>Кекс, бисквит, чајно пециво, слана пецива</i>	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију, увоз	350 µg/kg	40	10 – кекс; 10 – бисквит; 10 – чајно пециво; 10 – слана пецива –	Пољопривредна инспекција	СП Лабораторија, Бечеј
		<i>Крекери</i>		400 µg/kg	10			

Табела 1.2.5. План узимања узорака за испитивање резидуа средстава за заштиту биља

Редни број	Предмет испитивања (група и подгрупа производа и производ)		Опасност	Место узорковања	Гранична вредност	Број узорака	Узоркује	Лабораторија
7.	Остали пољопривредни и прехранбени производи; полуготова јела од виновог лишћа и пиринча	<i>Сармице од виновог лишћа и пиринча</i>	Средства за заштиту биља	Увоз и дистрибутивни центри	У складу са прописом којим се уређују максималне количине средстава за заштиту биља	6	Фитосанитарна инспекција	СП Лабораторија, Бечеј

Табела 2- Записник о узимању узорка хране



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
Управа за заштиту биља
Фитосанитарна инспекција
или
Сектор пољопривредне инспекције
Број:
Датум:
Нови Београд

ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ

I. Место узорковања и сврха	Место узорковања:		
	☐ Фарма ☐ Прерада ☐ Велепродаја ☐ Складиште ☐ Друго (прецизирати): _____		
	Назив субјекта у пословању храном, адреса, матични број, регистрациони број		
	Адреса:	Број телефона:	E-mail:
	☐ Узорак из увоза ☐ Узорак узет у унутрашњем промету ☐ Узорак узет из процеса производње		☐ Циљани узорак ☐ Сумњиви узорак (навести разлог):
	☐ Хемијска испитивања ☐ Микробиолошка испитивања		
	Параметри испитивања		
II. Информације о узорку	☐ Храна ☐ Сировина ☐ Полупроизвод ☐ Производ ☐ Друго (прецизирати): _____		
	Опис узорка (матрикс и др):		

	Укупан број узорка (јединица узорка):	Количина индивидуалног узорка (kg, l, јединице):	
	Шифра узорка:		
	Датум и време узорковања:		
III. Друге информације	Датум производње:	Коментар:	
	Рок употребе:		
	Земља порекла:		
	Произвођач/Увозник:		
	Број производне партије/лота		
	Величина производне партије/лота (kg, l, јединице):		
	Врста паковања:		
	Температура на месту/у току узорковања (°C)		
Узорци се достављају лабораторији (назив и адреса лабораторије):			
Извештај о испитивању доставити	☐ факсом	☐ поштом	☐ e-mail
Име и презиме инспектора који је извршио узорковање	Потпис и печат	Број телефона	e-mail
Напомена: Један примерак записника остаје код инспектора, а по један примерак се доставља овлашћеној лабораторији и субјекту у пословању са храном.			
4827018.0127.60.doc/4			

Табела 3 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга

[illegible]